

Milchschafe

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **45 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-551715>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Milchschafe

Vor ungefähr 45 Jahren besuchte ich meine Freunde in Ostfriesland. Diese Gegend sagte mir ganz speziell zu, denn das Klima, die jodhaltige Meeresluft, die eigenartige Pflanzenwelt, die Lebensauffassung der Friesen – besonders die Einstellung zur Natur – bestätigten mir manches Erfahrungsgut und gaben mir auch wieder neue Anregungen, die ich dann ausprobieren konnte. Was mich dort speziell interessierte, das waren die Milchschafe. Ich war so begeistert von allem, was ich sah und hörte, dass ich mir selbst Milchschafe zulegte und jahrelang hielt, um die Vorzüge der Schafmilch auch in meinem Teufener Betrieb auszuwerten.

Hilfreiche Schafmilch

Von Ernährungstherapeuten und Ärzten in Ostfriesland vernahm ich dann folgendes: Bei Kindern, die unter Milchschorf leiden, die überhaupt allergisch sind auf Kuhmilch, hat sich die Schafmilch ausgezeichnet bewährt. Man muss sie nur etwas verdünnen, denn sie ist an und für sich viel fetter als die Kuhmilch. Auch Erwachsene, die allergisch auf Kuhmilch sind, die unter Hautunreinheiten und flechtenartigen Erscheinungen leiden, können von der Schafmilch hervorragend profitieren. Ärzte erzählten mir dann, dass bei Kindern, die den Kalk schlecht aufnahmen, die oft geschwollene Drüsen hatten – sogenannte lymphatische Kinder – mit Schafmilch ernährungstherapeutisch ganz hervorragende Erfolge erzielt wurden. Nach einigen Jahren verschwand die Empfindlichkeit im Lymphsystem völlig. Die Kinder waren auch nicht mehr so empfänglich für verschiedene Mikroorganismen, die Katarrhe und Husten auslösen.

Tuberkulosegefährdete Kinder, die zur Erholung nach Friesland kamen, setzten die Ärzte mit grossem Erfolg auf verdünnte Schafmilch, und bei gleichzeitiger Verabreichung von naturreiner Nahrung konnten sie erstarken und ihre Empfindlichkeit auf Mikroorganismen nach und nach überwinden. Auch Kinder, die zu Rachitis

neigen, kann man mit naturreiner Nahrung – durch das Weglassen von Weisszucker-Süssigkeiten – und mit verdünnter Schafmilch rasch wieder auf die Höhe bringen. Es wäre gut, wenn bei uns in der Schweiz, besonders in den Berggegenden – vor allem, wo Alpweiden nicht mehr richtig genutzt werden – Milchschafe eingesetzt würden.

Hervorragender Kälteschutz

Milchschafe haben auch eine ganz hervorragende Wolle, die viel besser und feiner sowie länger als die Wolle der Bergschafe ist. Sie sind auch gegen Kälte im Winter gar nicht empfindlich. Ich hatte einmal, bei einem Schneesturm, Bedauern mit den Milchschafern und liess sie für ein paar Tage im Stall. Interessanterweise waren plötzlich alle erkältet. Einige husteten. Da liess ich die Stalltüre offen und dachte mir, wenn sie wollen, können sie hinaus – sie sollen gehen und kommen, wie es ihnen passt – und was geschah: Alle blieben draussen. Sie kamen nur herein, um etwas Heu aus der Krippe zu fressen sowie vom «Chrüs» (Kleie), was sie sehr liebten, zu knabbern. Nachdem ich sie frei laufen liess wie sie wollten, husteten sie nie mehr und waren auch nie mehr erkältet. Man sieht, diese Tiere können sich, wenn sie richtig ernährt werden, selbst die Situation aussuchen, die ihnen passt, die sie am besten ertragen.

Im Frühling scherte ich sie dann, nachdem sie den Winter über von ihrem Wollkleid profitiert hatten. Die Wolle liess ich verarbeiten und meine Leute strickten dann Pullover daraus. Die nicht völlig entfettete Wolle war ein wunderbarer Schutz gegen die Kälte.

Das Wollfett an sich kann man ebenfalls gut verwerten. Daraus wird Lanolin gewonnen, das als Basis für Hautpflegemittel verwendet wird, gleichzeitig braucht man auch die Schafmilch für kosmetische Produkte. Auf jeden Fall hat man festgestellt, dass die Schäfer – weil sie durch den Umgang mit den Tieren die Hände immer wieder eingefettet bekommen, praktisch

nie Flechten, Ekzeme und ähnliches an den Händen haben.

Wenn man eine Weide so einteilt, dass das Gras immer wieder nachwachsen kann – also Weide- und Schonteile – kann man die Tiere das ganze Jahr über weiden lassen. Es wäre sehr gut, wenn noch mehr Schweizer Bauern, vor allem in den Voralpen und Berggebieten, Milchschafe halten würden. Es gibt sogar eine Schweizerische Milchschaft-Zuchtgenossenschaft in Küttigen AG, die Interessenten gerne Jungtiere liefert und Auskunft erteilt.

Die Folgen von Tschernobyl

Nun werden sich meine Leser interessieren, was denn unsere Bekannten nach Tschernobyl taten. Es wurde ja in der Tagespresse viel darüber geschrieben, dass Weidetiere – seien es nun Schafe oder Ziegen, auch Rentiere im hohen Norden – durch die radioaktiven Stoffe geschädigt wurden. Besonders da, wo viel Regen fiel, fielen diese schädigenden Stoffe auf den Boden. Vom Gras gingen sie dann auf die Tiere über. Mir haben nun einige Milchschaftzüchter und -halter mitgeteilt, sie hätten dem Rechnung getragen. Sie hätten ihre Tiere sofort nach dem Bekanntwerden des Unfalls in Tschernobyl im Stall behalten

und mit Heu vom vorigen Jahr gefüttert. Erst später, als die Gefahren und die Verunreinigung wieder beseitigt waren, durften die Tiere wieder auf die Weide. Das war eine sehr gute Taktik.

Es ist schon sehr schlimm für biologisch eingestellte Landwirte, wenn sie in bezug auf die Düngung, die Kompostbeschaffung, wenn sie alles tun und verwenden, um gesunde Produkte aus dem Boden zu holen – mit viel Arbeit und Mühe – dann plötzlich von oben diese Schädigungen kommen, die man überhaupt nicht beeinflussen kann. Man kann sich ja nicht einmal dagegen zur Wehr setzen, man kann lediglich versuchen, die Tiere von schädigendem Futter fernzuhalten.

Wir leben heute schon in einer schlimmen Welt, und man muss sich fragen, wie das noch enden soll, wenn es so weitergeht. Ehrliche, aufrichtige Menschen müssen wirklich zu ihrem Schöpfer um Weisheit bitten, damit sie erkennen, wie sie sich zu den heutigen und den noch kommenden Gefahren der Umweltverschmutzung einstellen und sich schützen können.

In der nächsten Nummer der «Gesundheits-Nachrichten» werde ich noch über weitere Heilwirkungen der Schafmilch berichten.

Milchserum oder Molke

Gut 50 Jahre sind es her, seitdem ich mich mit Milchserum, auch Molke genannt, befasse. Mit Herrn Münzenmeier, einem hervorragenden Chemiker, habe ich allerlei Versuche gemacht. Ein Dr. Hofmann hat uns dabei noch mit seinem wissenschaftlichen Rüstzeug unterstützt, damit wir die Nähr- und Heilwerte der Molke oder Schotte, wie man bei uns auch sagt, zur Anwendung bringen konnten.

Vorzüge der Alpenmilch

Vergessen wir nicht, dass in der Milch, vor allem in der Alpenmilch – die wir immer bevorzugt haben – alle Nährsalze und Vitalstoffe, die die Kühe beim Weiden aufnehmen, zur Geltung kommen. Wenn

wir die Alpenmilch frisch trinken, wie wir dies früher in den Alpen immer getan haben, dann profitieren wir sowohl von den Mineralstoffen und Vitaminen, als auch von dem hervorragenden Milcheiweiss und dem Fett, das wir im Rahm oder in der Butter in optimaler Qualität vorfinden. Wird die Milch zu Käse und zu Butter oder zu irgendeinem dieser bekannten Milchprodukte verarbeitet, dann haben wir dort die zwei Nährstoffe Eiweiss und Fett, während alle Nährsalze in der Molke oder Schotte verbleiben.

Segensreiche Molkekuren

Deshalb bestanden ja im letzten Jahrhundert und sogar weit bis ins Mittelalter Kur-